

Lala LuniX be green

# QUARK DINKEL BROTE



[lalalunix\\_begreen](https://www.instagram.com/lalalunix_begreen)



[www.lalalunix.de](http://www.lalalunix.de)



## Das brauchst Du

# ZUTATEN

- 300g Dinkelmehl
- 600g Dinkelvollkornmehl
- 300ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Honig
- 1 TL Brotgewürz
- 2 EL Quark
- 24 Silikon Backförmchen



4 Personen



1,5 h



20 Minuten



2,85€\*

\*anteilig auf die benötigten Mengen

1. Ofen NICHT vorheizen
2. Die Hefe und den Honig in lauwarmen Wasser auflösen und gut miteinander vermischen. Dann beide Mehlsorten, Quark, Wasser und Hefe mit dem Mixer gut verkneten, bis ein gleichmäßiger cremiger Teig entsteht. Je nach Bedarf kann noch das Brotgewürz hinzu gegeben werden.
3. Dann den Teig ca 1h abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Danach nochmals den Teig umrühren und gleichmäßig in die Förmchen füllen. Anschließend die Formen auf der mittleren Schiene 35 Minuten bei ca. 200 Grad im Ofen backen.
4. Die Brote können auch super eingefroren werden und bei Bedarf im Ofen 5min lang aufgebacken werden. Guten Appetit!